

## Starters

|  | Bits  | Bites |
|--|-------|-------|
| <b>Crèmesuppe von blauen Kartoffeln mit Bärlauchschaum</b><br>Blue potato cream soup with wild garlic foam   |       | 11.00 |
| <b>Brasserie Blattsalat mit Hausdressing und Kernen-Mix</b><br>Brasserie green salad with house dressing and mixed seeds   | 8.00  | 12.00 |
| <b>Asiatische Lamm-Hackbällchen mit Naan-Brot,<br/>Mango-Chutney und Gurken-Raita</b><br>Asian lamb meatballs with naan bread, mango chutney<br>and cucumber raita               | 11.50 |       |
| <b>Tintenfisch sous vide-gegart und grilliert<br/>mit Cuore di buo-Tomate und Basilikum-Öl</b><br>Sous vide-cooked and grilled octopus<br>with cuore di buo tomato and basil oil | 12.50 |       |



**Gerne servieren wir Ihnen auch glutenfreies Brot. Bitte fragen Sie uns.**  
Of course we have gluten-free bread. Feel free to ask for it.

# Main Dishes

|   | Bits  | Bites  |
|---|-------|--------|
| <b>Swiss Beef Burger "Bits&amp;Bites Style"</b><br><b>mit Blauschimmelkäse, Schalotten-Konfit,</b><br><b>Grand Cru-Rohschinken und Pommes Frites</b><br>Swiss Beef Burger "Bits&Bites Style"<br>with blue mould cheese, shallot spread,<br>grand cru raw ham and french fries |       | 29.50  |
| <b>Caesar Salat mit Pouletbrust, Speck und Cherrytomaten</b><br>Caesar salad with chicken breast, bacon and cherry tomatoes   |       | 24.50  |
| <b>Kalbs-Cordon bleu mit Pommes Frites, Zitrone</b><br><b>und Preiselbeeren</b><br>Veal cordon bleu with french fries, lemon and cranberries  |       | 37.50  |
| <b>Rindsfilet (150g) an Café de Paris</b><br><b>mit gebackenen Kartoffeln und Minigemüse</b><br>Beef fillet (150g) with café de paris, baked potatoes<br>and mini vegetables  |       | 39.50  |
| <b>Lachsfilet leicht geräuchert und kurz gebraten</b><br><b>mit Sepia-Risotto, Blattspinat und grillierter Lemonquat</b><br>Smoked and rare roasted salmon fillet<br>with sepia risotto, leaf spinach and grilled lemonquat   |       | 25.50  |
| <b>Nestnudeln an Tomaten-Sojasauce mit asiatischem Gemüse,</b><br><b>Thai-Basilikum und frittierter Lotuswurzel</b><br>Long nest shape pasta with tomato-soysauce, asian vegetables,<br>thai basil and fried lotus root   | 16.00 | 20.00  |
| <b>-serviert mit Pouletbrust</b><br>-served with chicken breast   |       | +9.50  |
| <b>-serviert mit 5 Black Tiger Crevetten</b><br>-served with 5 Black Tiger Shrimps  |       | +12.50 |



## Dessert

|   |               |
|---|---------------|
| <b>Caramel-Panna Cotta mit Mangosalat</b><br>Caramel panna cotta with mango salad   | 9.50          |
| <b>Lauwarmer Apfelkuchen mit Rahm</b><br>Lukewarm apple pie with cream  | 10.00         |
| <b>Hausgemachter Sorbet-Mix „Bits&amp;Bites“<br/>(Maracuja, Peru-Mango, Litschi-Limette)</b><br>Homemade mixed sorbet „Bits&Bites“<br>(passion fruit, peru mango, lychee lime)  | 11.50         |
| <b>Coupe Dänemark</b><br>Coupe Danemark   | 11.00         |
| <b>Eiskaffee „Bits&amp;Bites“</b><br>Ice coffee „Bits&Bites“  | 10.50         |
| <b>Unsere Mövenpick-Glace:</b><br>Our Mövenpick Icecream:   | Je Kugel 3.90 |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Vanilla Dream</li><li>• Swiss Chocolate</li><li>• Caramelita</li><li>• Espresso Croquant</li><li>• Stracciatella</li><li>• Maple Walnut</li><li>• Raspberry &amp; Strawberry</li><li>• Lemon &amp; Lime</li></ul> |               |

